



## SUPPE

- 1. Jheenga Suppe**<sup>1</sup> B.O.G.2 €6.50  
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen | Delicious lentil soup Mumbai style
- 2. Dal Suppe**<sup>O.G.2</sup> €5.00  
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern | Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 3. Tomaten Suppe**<sup>O.G.2</sup> €5.50  
Nach Art des Hauses | Tomato soup
- 4. Chicken Suppe**<sup>O.G.2</sup> €6.80  
Hühnersuppe nach Art des Hauses | Chicken soup
- 5. Vegetable Suppe**<sup>O.G.2</sup> €5.90  
Gemüsesuppe nach Art des Hauses | Vegetable soup



## WARME VORSPREISEN

- 11. Vegetable Pakora**<sup>A</sup> €6.00  
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert | Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 12. Paneer Pakora**<sup>G</sup> €6.50  
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert | Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried
- 13. Chicken Pakora** €6.50  
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert | Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 14. Jheenga Pakora**<sup>B</sup> €9.90  
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt | Prawns deep fried with chickpea flour
- 15. Gemischte Pakora (für 2 Personen)**<sup>A,O,G</sup> €11.50  
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen) | Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces (for two people)
- 16. Chicken Tikka**<sup>4,O,G</sup> €7,50  
Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt | Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and grilled on a spit in the tandoor oven
- 17. Vegetable Samosa (2 Stück)**<sup>A</sup> €7.30  
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück) | Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)
- 18. Gobi Oder Bengan Pakora** €6.20  
Blumenkohl oder Auberginen in Kirchererbsenmehl umhüllet frittiert

**ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT DREI VERSCHIEDENEN SCHMACKHAFTEN DIPS  
SERVIERT**  
**ALL APPETIZERS ARE SERVED WITH THREE DIFFERENT DELICIOUS DIPS**



## BEILAGEN

### 21. Kheera Raita <sup>G,0</sup>

€5.00

Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced

### 22. Mix Raita <sup>G,0</sup>

€5.40

Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt | Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced



## SALATE

### 31. Indischer Salat

€5.00

Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Grüne Peperoni | Tomatoes, lettuce, cucumbers, onions, green peppers

### 32. Haveli Salat

€9.50

Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Joghurtdressing dazu Naan Brot Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn in yoghurt-dressing with naan bread

### 33. Hähnchen Salat

€8.50

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing dazu Naan Brot Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yoghurt-dressing with naan bread

### 34. Gemischter Salat Klein

€5.00

Kleiner gemischter Salat als Beilage | small mixed salad as side dish





## INDISCHE BROTE

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen

### 41. Papadam

Kleiner gemischter Salat als Beilage | small mixed salad as side dish

€3.00

### 42. Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread

€3.50

### 43. Butter Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter | Flat bread with butter

€3.70

### 44. Tandoori Roti <sup>A</sup>

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread

€3.00

### 45. Keema Naan <sup>A,G</sup>

Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch | Flat bread with Lamb and chicken minced meat

€5.50

### 46. Garlic Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic

€4.50

### 47. Paneer Naan <sup>A,G,O</sup>

Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese

€4.50

### 48. Haveli Naan <sup>A,G,O</sup>

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse | Flat bread filled with Potatoes, Onions and homemade cheese

€4.50

### 49. Pishawari Naan <sup>A,G,H</sup>

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss | Flat bread filled with raisins and dried fruit

€4.50

### 50. Veggies Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables

€4.50

### 51. Murgh Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Hähnchenfleisch | Flat bread filled with chicken

€4.70

### 52. Chili Naan <sup>A,G</sup>

Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | Flat bread flavoured with chili

€4.00

# TANDOORI KHAJANA

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Alle Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from india

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

Tandoori is served with Naan bread, rice and sauce



## 61. Chicken Tikka Tandoori <sup>4,O,G</sup> €16.00

Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt | Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

## 62. Chicken Tikka Garlic Tandoori <sup>4,O,G</sup> €16.50

Hühnchenbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce | Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spice sauce

## 63. Lamm Tikka Tandoori <sup>4,O,G</sup> €18.00

Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart | Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor

## 64. Jheenga Tandoori <sup>4,B,O,G</sup> €19.50

Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt | House special marinated prawns, grilled in the Tandoor

## 65. Haveli Mix Grill <sup>4,B,O,G</sup> €19.00

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hühnchen, Lamm und Garnelen) | Variety of Tandoor specialities

## 66. Veg Grill €15.50

Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt | Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor

## 67. Punjabi Grill <sup>4,B,O,G</sup> €19.50

Hähnchenunterschenkel mit Knochen im Tandoor gegrillt | Chicken drumsticks with bones grilled in the tandoor

## 68. Paneer Tikka <sup>4,H,O,G</sup> €16.50

Hä Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt.  
Our delicious homemade cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.

## 69. Haryali Malai Tikka Tandoori <sup>4,H,O,G</sup> €16.50

Hä UZartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Spinat-, Minze- und Koriandersoße | Grilled chicken a spinach, mint and koriander sauce

# CHICKEN SPEZIALITÄTEN



Eine Anmerkung zum indischen Curry:

Curry kommt von südindischem Wort „Kari“, welches übersetzt Soße bedeutet.  
Wir servieren Ihnen eine Kreation aus Hähnchenfleisch mit verschiedenen Currys.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>81. Chicken Curry</b> <sup>O,G</sup>  | <b>€13.00</b> |
| Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce   Chicken fillet in a mild curry sauce  |               |
| <b>81. Chicken Karahi</b> <sup>O,G</sup>   | <b>€13.50</b> |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht   Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices  |               |
| <b>82. Chicken Vindalo (Scharf)</b> <sup>O</sup>   | <b>€13.90</b> |
| Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce   Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce  |               |
| <b>83. Chicken Korma(Mild)</b> <sup>6,O,G,H</sup>  | <b>€14.50</b> |
| Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)   Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild) |               |
| <b>84. Chicken Tikka Masala</b> <sup>O,G,H</sup>   | <b>€13.50</b> |
| Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern   Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs  |               |
| <b>85. Chicken Palak</b> <sup>O,G</sup>  | <b>€13.00</b> |
| Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art   Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style  |               |
| <b>86. Butter Chicken(Mild)</b> <sup>O,G,H,4</sup>   | <b>€14.70</b> |
| Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten   Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes  |               |
| <b>87. Chili Chicken</b> <sup>G,4</sup>  | <b>€13.50</b> |
| Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce   Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce  |               |
| <b>88. Chicken Madras(Sehr Scharf)</b> <sup>O</sup>  | <b>€13.90</b> |
| Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons (scharf)   Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)   |               |
| <b>89. Chicken Mango(Mild)</b> <sup>6,O,G,H</sup>  | <b>€13.90</b> |
| Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce   Chicken fillet in mango curry sauce   |               |
| <b>90. Chicken Dhansak</b> <sup>O,G</sup>  | <b>€13.50</b> |
| Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce   Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce                                    |               |
| <b>91. Chicken Jalfrezi</b> <sup>O,G</sup>   | <b>€13.50</b> |
| Hähnchenfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten (scharf)   Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, green chilli and onions (hot)             |               |



## 92. Chicken Malai <sup>O,G</sup>

Hähnchenbrustfilet in Sahne mit schwarzem Pfeffer und gemahlene Gewürzen |


€13.80

## 93. Banana Chicken <sup>O,G</sup>

Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce

€13.50

# LAMM SPEZIALITÄTEN



Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Lammfleisch aus der Keule das in kleine Stücke geschnitten wird.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## 101. Lamm Curry <sup>O,G</sup>

Lammfleisch in einer milden Currysauce | Lamb pieces in a mild curry sauce

€15.00

## 102. Lamm Korma <sup>6,O,G,H</sup>

Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices (very mild)

€16.00

## 103. Lamm Karahi <sup>O,G</sup>

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

€16.00

## 104. Lamm Palak <sup>O,G</sup>

Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art | Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, North Indian Style

€16.00

## 105. Lamm Madras (Sehr Scharf) <sup>O,G</sup>

Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons (scharf) | Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)

€16.00

## 106. Lamm Vindaloo (Scharf) <sup>O,G</sup>

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf) | Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce (very hot)

€16.00

## 107. Lamm Tikka Masala <sup>O,G,H,4</sup>

Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern | Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs

€16.00

## 108. Mix Karahi <sup>O,G</sup>

Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

€15.50

## 109. Lamm Dhansak <sup>O,G</sup>

Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce | Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce

€16.00

## 110. Lamm Mango (Mild) <sup>O,G,6,H</sup>

Lammfleisch in frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce | Lamb in fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce

€16.00

MENU



# VEGETARISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- |  |        |
|--|--------|
| <b>121. Mix Vegetable</b> <sup>O,G</sup>   | €12.00 |
| Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art   Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style  |        |
| <b>122. Tarka Dal</b> <sup>O,G</sup>   | €12.00 |
| Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch   Lentils prepared with roasted onions and garlic  |        |
| <b>123. Vegetable Korma</b> <sup>O,G,H,6</sup>   | €13.00 |
| Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)   Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)   |        |
| <b>124. Chana Masala</b> <sup>O,G</sup>  | €12.00 |
| Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern   Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs   |        |
| <b>125. Palak Paneer</b> <sup>O,G</sup>  | €12.50 |
| Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen   Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices  |        |
| <b>126. Karahi Paneer</b> <sup>O,G</sup>   | €13.00 |
| Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen   Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices              |        |
| <b>127. Chilli Paneer</b> <sup>O,G</sup>   | €13.00 |
| Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce   Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce   |        |
| <b>128. Matar Paneer Aaloo</b> <sup>O,G</sup>  | €12.50 |
| Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen   Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce  |        |
| <b>129. Aaloo Palak</b> <sup>O,G</sup>   | €12.00 |
| Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art   Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style  |        |
| <b>130. Dal Makhani</b> <sup>O,G</sup>   | €12.00 |
| Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen (mild)   Black Lentils prepared with roasted onions and garlic (mild)  |        |
| <b>131. Malai Kofta</b> <sup>O,G,H,A</sup>   | €13.50 |
| Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)   Fresh vegetables balls cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)                |        |
| <b>132. Bhindi Masala</b> <sup>O,G</sup>   | €13.50 |
| Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen   Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices  |        |
| <b>133. Jeera Aaloo ( Cumin Kartoffeln)</b> <sup>O,G</sup>   | €13.50 |
| Jeera Aloo ist ein köstliches vegetarisches Beilagenrezept im indischen Dhaba-Stil für gekochte Kartoffeln, die in Kreuzkümmel gekocht werden   Jeera Aloo is a delicious vegetarian Indian dhaba style side dish recipe for boiled potatoes cooked in cumin seeds |        |

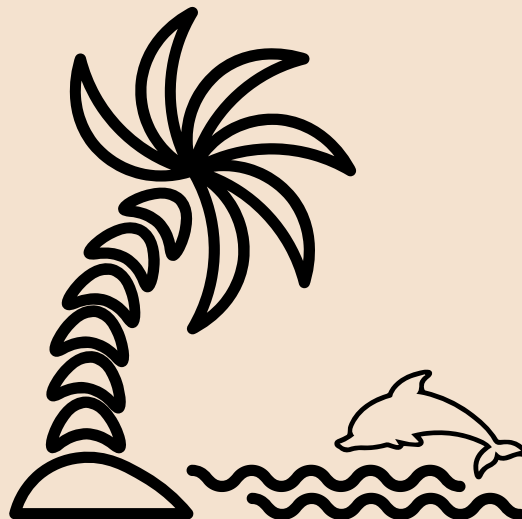


# FISCH UND GARNELEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 141. Jheenga Curry** <sup>B,O,G,H,6</sup> €15.50  
Garnelen in einer milden Currysauce | Prawns in a mild curry sauce
- 142. Jheenga Palak** <sup>B,O,G</sup> €16.50  
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art | Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style
- 143. Jheenga Karahi** <sup>B,O,G</sup> €17.30  
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices
- 144. Jheenga Chilli** <sup>B,O,G</sup> €19.00  
Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce | Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce
- 145. Jheenga Madras (Sehr scharf)** <sup>B,O,G</sup> €18.90  
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf) | Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 146. Jheenga Vindaloo** <sup>B,O,G</sup> €18.80  
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf) | Prawns with potatoes in a hot curry sauce
- 147. Jheenga Masala** <sup>B,O,G,H</sup> €18.90  
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce
- 148. Jheenga Mango (Mild)** <sup>B,O,G,H,6</sup> €18.00  
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | Prawns in mango-saffron-cashew-sauce-Safran-Cashew-Sauce, Basmatireis
- 149. Jheenga Korma (Mild)** <sup>B,O,G,H,6</sup> €18.90  
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen | Prawns cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 149. Jheenga Sabji** <sup>B,O,G</sup> €16.50  
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | Prawns prepared with mix vegetables

MENU





# ENTE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

## 161. Ente Curry <sup>A,C,O</sup>

€15.50

Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht, Basmatireis

## 162. Ente Vindaloo(Sehr scharf) <sup>A,C,O</sup>

€15.90

Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce, Basmatireis

## 163. Ente Korma (Mild) <sup>A,C,O,G,H,6</sup>

€15.90

Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild), Basmatireis

## 164. Ente Tikka Masala <sup>A,C,O,G,H</sup>

€15.50

Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern, Basmatireis

## 165. Ente Palak <sup>A,C,O</sup>

€15.70

Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art, Basmatireis

## 166. Ente Butter (Mild) <sup>A,C,O,G</sup>

€16.50

Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten, Basmatireis

## 167. Ente Sabji <sup>A,C,O,G</sup>

€15.50

Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen

## 168. Ente Dhansak <sup>A,C,O,G</sup>

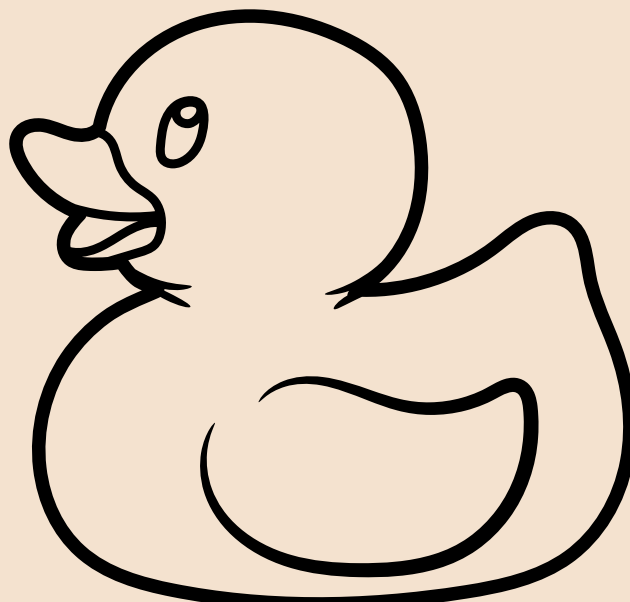
€15.90

Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce, Basmatireis

## 169. Ente Mango <sup>A,C,O,G</sup>

€15.90

Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce, Basmatireis



## BIRYANI-REIS

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Rosinen, Cashewnuss und spezielle Biryani- Gewürze. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Joghurt-Raita serviert.

Roasted Basmati Rice with Roasted Onions, Raisins, Cashews and special Biryani spices. Curry sauce or yogurt raita is served.

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>175. Biryani Chicken</b> <sup>O,H</sup>  | <b>€13.00</b> |
| Reis mit Hähnchenfleisch   Rice with chicken                                      |               |
| <b>176. Lamm Biryani</b> <sup>O,H</sup>   | <b>€15.00</b> |
| Reis mit Lammfleisch   Rice with Lamb   |               |
| <b>177. Haveli Biryani</b> <sup>O,H,A</sup>                                       | <b>€16.00</b> |
| Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen   Rice with chicken, lamb, prawns |               |
| <b>178. Vegetable Biryani</b> <sup>O,H,B</sup>                                    | <b>€13.00</b> |
| Reis mit verschiedenem Gemüse   Rice with vegetables                              |               |

## KLEINEN GÄSTE | KIDS MENU

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>181. Mango Chicken (Mild)</b> <sup>O,H,G,6</sup>  | <b>€9.00</b> |
| Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce   Chicken fillet in mango curry sauce   |              |
| <b>182. Chicken Korma(Mild)</b> <sup>O,H,G,6</sup>   | <b>€9.00</b> |
| Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)   Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild) |              |
| <b>183. Butter Chicken(Mild)</b> <sup>O,H,G,6</sup>  | <b>€9.50</b> |
| Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten   Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes  |              |
| <b>184. Chicken Nuggets mit Pommes</b> <sup>A,C</sup>  | <b>€8.50</b> |
| Hähnchennuggets mit Pommes   Chicken Nuggets with fries  |              |





## DESSERTS

### 191. Mango Creme<sup>6,G,H</sup>

€4.70

Hausgemachte Mangocreame mit Sahne und Kokos | Homemade dessert from sweet indian mango cream with desiccated coconut

### 192. Gulab Jamun<sup>6,G,H</sup>

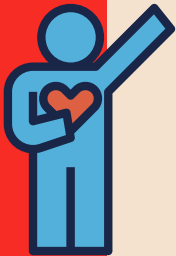
€4.50

Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark | Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey.

### 193. Vanilleeis<sup>6,H</sup>

€3.50

Vanille Eiscream



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### Allergenen

A:glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen)

B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse J: Senf und Senf Zeugnisse • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere und zeugnisse • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

### Zusatzstoffe

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Fabstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 04.2023

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.

**Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.**



**Vielen Herzlichen Dank für ihren Besuch**

**MENU**



## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

501. Tafelwasser 0,2l.....	€2.30
502. Tafelwasser 0,4l.....	€3.30
503. Aqua Morelli Mineralwasser 0,25l.....	€2.80
504. Aqua Morelli Mineralwasser 0,75l.....	€6.00
505. Afri Cola 0,2l <sup>4,7</sup> .....	€2.70
506. Afri Cola 0,4l <sup>4,7</sup> .....	€3.70
507. Bluna Orange 0,2l <sup>3,4</sup> .....	€2.70
508. Bluna Orange 0,4l <sup>3,4</sup> .....	€3.70
509. Bluna Zitrone 0,2l <sup>3,11</sup> .....	€2.70
510. Bluna Zitrone 0,4l <sup>3,11</sup> .....	€3.70
511. Bitter Lemon 0,2l <sup>8</sup> .....	€2.50
512. Bitter Lemon 0,4l <sup>8</sup> .....	€3.50

## SÄFTE UND SCHORLEN

	0.2l	0.4l
521. Lychee Fruchtsaft.....	€2.80	€4.60
522. Apfelsaft.....	€2.80	€4.60
523. Orangensaft.....	€2.80	€4.60
524. JohannisbeerNektar.....	€2.80	€4.60
525. MaracujaNektar.....	€2.80	€4.60
526. Mangosaft.....	€2.80	€4.60
527. Apfelschorle.....	€2.80	€4.60
528. Orangensaftschorle.....	€2.80	€4.60
529. Johannesbeerschorle.....	€2.80	€4.60
530. Maracujasaftschorle.....	€2.80	€4.60



# HAVELI

*Indisches Restaurant und Pension Zimmer*

## Haveli

wurde mit der Vision konzipiert, die reichen Traditionen und die Kultur des Punjab für kommende Generationen am Leben zu erhalten. Der Traum wurde mit der Gründung von Haveli Wirklichkeit. Jedes Anwesen unter der Haveli-Restaurantkette zeigt eine herausragende Facette der herzerwärmenden Kultur von Punjab.

Haveli, ein vegetarisches/nicht-vegetarisches Restaurant, ist eine ganzheitliche Erfahrung der vergangenen Traditionen des ländlichen Punjab. Wir haben uns bemüht, die hohen Erwartungen an das weltberühmte Punjabi Food aufrechtzuerhalten, indem wir authentische Punjab-Aromen anbieten. Das makellose Dekor, die extravagante Gastfreundschaft und das leckere Essen sorgen zusammen für ein Erlebnis, das goldene Zeitalter des Punjab erneut zu besuchen. Haveli wird mit farbenfrohen Artefakten, Essensständen und Kulturgeschäften belebt, die sicherstellen, dass jeder Besuch zu einem unvergesslichen Moment wird, der ein Leben lang geprägt wird.

Die Authentizität von HAVELI liegt in der Leidenschaft, die wir für unser Mutterland teilen. Daher kann uns keine andere Fälschung wirklich darin nachbilden, Punjab in seinem wahren Sinne zu repräsentieren.

## Haveli

was conceptualized with the vision to keep the rich traditions and culture of Punjab alive for generations to come. The dream was shaped into reality with the inception of Haveli. Every property under the Haveli chain of restaurants depicts a distinguished facet of Punjab's heart-warming culture.

Haveli, a veg/non-veg restaurant is a holistic experience of the bygone traditions of rural Punjab. We have taken efforts to maintain the high expectations of world-renowned Punjabi Food by offering authentic flavors of Punjab. The immaculate décor, extravagant hospitality & scrumptious food collectively ensure an experience of re-visiting the golden era of Punjab. Haveli is livened up with Colorful Artifacts, Food Stalls & Cultural Stores ensuring that every visit becomes a memorable moment etched for a lifetime.

The authenticity of HAVELI lies in the Passion we share for our motherland. Thus, no other Fake can truly replicate us in representing Punjab in its true sense.

**MENU**



## LASSI-INDISCHES JOGHURT GETRÄNK

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.

Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getränken - die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

	0.2l	0.4l
541. Lassi Süß <sup>G,6</sup> .....	€2.80	€4.60
542. Lassi Salzig <sup>G</sup> .....	€2.80	€4.60
543. Mango Lassi <sup>G,6</sup> .....	€2.80	€4.60
543. Kokos Lassi <sup>G,6</sup> .....	€2.80	€4.60

## WARME GETRÄNKE <sup>G,7,6</sup>



551. Espresso.....	€2.90
552. Kaffee.....	€3.40
553. Cappuccino.....	€3.90
554. Doppel Espresso.....	€4.90
555. Tee(Verschiede Sorten).....	€2.90
556. Indischer Tee.....	€3.30

## BIERE <sup>A,2</sup>

KNEITINGER & BISCHOFSHOF BRAUEREI

561. Hell vom Fass(0,5l).....	€3.90
562. Pils vom Fass(0,5l).....	€3.90
563. Hefeweißbier Hell(0,5l).....	€3.90
564. AlkoholfreiesHefeweißbier(0,5l).....	€3.90
565. AlkoholfreiesHefeweißbier(0,5l).....	€3.90
566. Colaweizen(0,5l) <sup>3,4,7,10,A,2</sup> .....	€3.90
567. Natur Radler(0,5l) <sup>3,11,A,2</sup> .....	€3.90
568. Cobra Indisches Bier(0,5l).....	€3.50

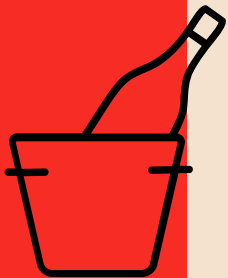




## WHISKY

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE IHREN LONGDRINK ENTWEDER MIT COCA-COLA ODER SODAWATER.

	0.4cl
581. Chivas Regal.....	€5.20
582. Johnny Walker (Red Label).....	€4.80
583. Johnny Walker (Black Label).....	€5.30
584. Jack Daniel.....	€4.30



## SEKT

591. Glas Prosecco 0.2l.....	€7.00
592. Hugo 0.2l.....	€6.80
593. Aperol Spritz 0.2l.....	€7.50
594. Prosecco (Valdobbiadene) 0.7l.....	€24.50



## SPIRITUOSEN

	0.2cl
600. Jägermeister.....	€3.10
601. Sambuca.....	€3.00
602. Indisches Mango Schnaps. <sup>4</sup> .....	€3.00
603. Vodka mit Lemon.....	€4.50
604. Williams Birne.....	€3.00
605. Ramazotti.....	€3.00
606. Remy Martin.....	€3.50
607. Old Monk(Indisch). <sup>4</sup> .....	€3.50
608. Hennessy.....	€3.50



## OFFENE WEISSWEINE<sup>L</sup>

621. Frascati trocken 0,2l.....	€5.50
622. Pinot Grigio trocken 0,2l.....	€5.40
623. „Grover“ Sauvignon blanc 0.2l.....	€5.50
624. Weißweinschorle 0.2l.....	€5.00



## OFFENE ROTWEINE<sup>L</sup>

631. Grover 'Cabernet Shiraz' (Indisch).....	€5.50
632. Merlot trocken.....	€5.50
632. Bardolino trocken.....	€5.50
633. Lambrusco.....	€5.50
634. Rotweinschorle.....	€5.00
635. Rose.....	€5.50

## FLASCHENWEINE<sup>L</sup>

651. Rosewein.....	€19.50
652. Grover Weißwein Indisch.....	€19.50
653. Grover Rotwein Indisch.....	€19.50
654. Merlot.....	€18.50
655. Bardolino.....	€17.50
656. Lambrusco.....	€18.50
657. Frascati.....	€18.50
658. Pinot Grigio.....	€18.50